

INFORMATION

zur Pressekonferenz

mit

Landesrat Rudi Anschober

Martin Nagl,
VS Europaschule Linz

Norbert Rainer
Klimabündnis OÖ

28. Mai 2018

zum Thema

**Aktuelle Projekte der Initiative „Besser Essen“
für Unterricht und Schulbuffet, Bundesländer-Vergleich &
Forderungen für weitere Optimierung**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-114 12
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

DVR: 0069264

„Besser Essen“ an OÖs Schulen im Vormarsch: Bundesländer-Vergleich, aktuelle Projekte der Initiative Besser Essen für Unterricht und Schulbuffet & Forderungen für weitere Optimierung

Essen in der Schule prägt die Gesundheit, die Geschmäcker und das Ernährungsverhalten der Menschen. Heute wird von Greenpeace ein Bundesländer-Ranking zu Essen in Kindergärten und Schulen präsentiert: Oberösterreich liegt auf dem zweiten Platz, allerdings mit Luft nach oben bei Bio- und regionalen Lebensmitteln und weniger Fleischmahlzeiten.

LR Anschober: „Geschmack wird in der Kindheit geprägt. Wachsen unsere Kinder ausschließlich mit Fast Food und Fertigprodukten, fleisch- und wurstdominierter Küche und überzuckerten Getränken auf, lernen sie den natürlichen Geschmack von Gemüse und Bio gar nicht kennen und schätzen. Ich freue mich über den zweiten Platz Oberösterreichs. Das Ranking zeigt, der Weg ist eingeschlagen für eine gesunde und umweltfreundliche Ernährung in Kindergärten und Schulen, nun müssen wir dranbleiben und uns weiter verbessern. Noch ist sehr viel zu tun!“

Mit dem Schwerpunkt „Besser Essen“ unterstützt das Umwelt- und Konsument/innenschutz-Ressort unterschiedliche Projekte zu nachhaltiger Ernährung unserer Kinder und Jugendlichen: das Projekt „Schlau konsumieren – besser essen“ mit dem Klimabündnis und Partnern macht Ernährung und Klimaschutz in Schulen zu einem zentralen Thema und blickt neuerdings auch „Über den Tellerrand“. Die Bürgerinitiative für ein eigenes Schulfach Ernährung und Kochen trägt erste Früchte und mit der Kochshow „Kochtopf statt Mistkübel“ lernen schon Kids an den Kinderunis leckere Restl-Rezepte zur Lebensmittelrettung kennen.

Umwelt-Landesrat Rudi Anschober will erreichen, dass Oberösterreich die positiven Pilotprojekte flächendeckend ausdehnt: Bio-Essen für alle Kinder, Regionales aus der Umgebung für alle, kochen und essen als zentrale Unterrichtsthemen für alle. Die Zukunft der Ernährung unserer Kinder muss Bio, regional und nachhaltig sein!

Bundesländer-Ranking zu Essen in Österreichs Schulen und Kindergärten

Im aktuell veröffentlichten Bundesländer-Ranking von Greenpeace zum Essensangebot in Kindergärten und Schulen landet Oberösterreich hinter Wien auf dem guten 2. Platz. Geprüft wurde in drei Kategorien: Bio-Lebensmittel, regionale Produkte und Fleischreduktion. Die Ergebnisse des Tests zeigen aber auch, es gibt Luft nach oben für eine gesunde und nachhaltige Ernährung unserer Kinder und Jugendlichen.

Die Erreichung einer Bio-Quote von mind. 30 Prozent in Landeseinrichtungen wurde in Oberösterreich bereits 2003 im Regierungsübereinkommen festgehalten, diese gilt allerdings nur für landesverwaltete Schulen, ein Großteil der öffentlichen Kindergärten und Schulen bleibt davon unberührt. Bzgl. Regionalität wird in den landesverwalteten Schulen eine Quote von 50-55 Prozent erreicht. Politische Vorgaben zur Reduktion der Fleischmahlzeiten in der Gemeinschaftsverpflegung gibt es in Oberösterreich nicht. Zur guten Platzierung Oberösterreichs trägt laut Greenpeace die Initiative „Gesunde Küche“ bei, wo sich über 60 Prozent aller öffentlichen Kindergärten, Horte und Schulen freiwillig an ausgewählte Kriterien für gesundes Schulessen halten – ein Fokus auf Regionalität ist dabei als Mindestkriterium genannt, zur Fleischreduktion werden Ernährungsempfehlungen gemacht, das Thema Bio-Lebensmittel wird allerdings nicht aufgegriffen.

„Für mich ist der Weg klar: Bio, regional und weniger Fleisch – so sieht die Ernährung der Zukunft aus, die besonders für unsere Kinder und Jugendlichen ein politisches Ziel sein muss. Oberösterreich steht gut da, es fehlt allerdings an Verbindlichkeit der Vorgaben speziell für Bio-Lebensmittel für Kindergarten- und Schulessen“, so LR Anschober.

Exkurs: Vergaberecht – Bestbieterprinzip anwenden

Bereits seit der letzten Novelle des Bundesvergabegesetzes wurden die Weichen Richtung Bestbieterprinzip gestellt. Nun folgt mit dem Vergaberechtsreformgesetz 2018 der nächste Schritt, um besonders auch in Ausschreibungen im Bereich der Lebensmittelbeschaffung einen stärkeren Fokus auf Qualitätskriterien, wie

biologische und regionale Produkte zu legen und nicht den Preis als alleiniges Kriterium heranzuziehen – Billigstbieterprinzip. Die Einführung eines neuen Modells zur Qualitätssicherung ermöglicht es, Qualitätskriterien – soziale, ökologische und innovative - nicht nur bei den Zuschlagskriterien, sondern bspw. auch bei der Leistungsbeschreibung oder den Eignungskriterien festzulegen.

LR Anschober: *„Die rechtlichen Möglichkeiten sind also geschaffen, nun gilt es, Qualitätsmerkmale gerade für die Gemeinschaftsverpflegung für unsere Kids zu forcieren. Ich rege dazu die Erstellung eines Leitfadens an, als Erleichterung und zur möglichst raschen Ausweitung auf eine breitere regionale und Bio-Produktpalette.“*

Der Weg zur Ernährungswende: Ernährungskompetenz für Kinder

LR Anschober startete bereits 2015 eine parlamentarische Bürgerinitiative mit dem Ziel, die Lebenskompetenzen Ernährung, Kochen, Gesundheit und Verbraucher/innenbildung in Form eines eigenen Schulfaches unseren Kindern näher zu bringen. Konkret vorgeschlagen wurden dabei neben der Sicherstellung einer diesbezüglichen Ausbildung der Pädagog/innen ein verpflichtendes Unterrichtsfach an Volksschulen und allen Schulen der Sekundarstufe I inklusive der AHS-Unterstufe.

Die Bürgerinitiative Lebenskompetenz Ernährung im Schulsystem wurde im Petitions-Ausschuss behandelt, mehrere Stellungnahmen wurden eingeholt. Daraufhin wurde die Zuweisung in den Unterrichtsausschuss beschlossen.

Laut Regierungsprogramm möchte die Bundesregierung nun mehr Bewusstsein für Lebensmittel und Ernährung schaffen. Als Maßnahmen dazu sollen Ernährungskompetenz und Verbraucherbildung in der Lehrerbildung besser verankert werden und ein Schulfach Ernährungskompetenz und Verbraucherbildung als Schulversuch eingeführt werden.

LR Anschober: *„Ich freue mich, dass die Bürgerinitiative ein Anstoß war und appelliere eindringlich, rasch an die Umsetzung zu gehen und zu überlegen, wie*

Ernährungsbildung verstärkt in unseren Bildungseinrichtungen gelebt werden kann. Mit dem Projekt „Schlau konsumieren – besser essen“ ist Oberösterreich Vorreiter und macht gute Ernährung, Nachhaltigkeit und fairen Konsum zum Unterrichtsgegenstand“.

„Schlau konsumieren – besser essen“: Klimaschonende, gesunde und faire Ernährung für Kinder und Jugendliche

Studien bestätigen, dass wir rasch handeln müssen, denn ein Viertel der Kinder/Jugendlichen in Österreich ist übergewichtig, ausgelöst durch zu viel Fleisch/Wurst, Mehlspeisen und Süßigkeiten. Zudem verursacht ein derartiger Ernährungsstil knapp ein Drittel der konsumbedingten Treibhausgasemissionen, noch vor Verkehr, Freizeit- und Wohnverhalten.

Aus diesem Grund läuft vom Klimabündnis OÖ gestartete Pilotprojekt „Schlau konsumieren – besser essen“ an Bildungseinrichtungen in Oberösterreich seit 2015 erfolgreich, gemeinsam mit den Projektpartnern Bio Austria, Südwind, Welthaus Linz und der Pädagogischen Hochschule OÖ.

Ziel: Täglich gesunde Ernährung – auch aus Umweltgründen

Gesunde und klimafreundliche Küche lässt sich genussvoll kombinieren: Mit der Beratung „Schlau konsumieren – besser essen“ werden Pädagog/innen und Verantwortliche dabei unterstützt, an ihrer Bildungseinrichtung einen Beitrag zur gesunden, nachhaltigen Ernährung der Kinder und Jugendlichen zu leisten sowie neue Möglichkeiten kennenzulernen, wie dieses wichtige Thema genussvoll in den Lernalltag integriert werden kann.

„Wir wollen Kindern und Jugendlichen die Chance geben, sich bewusst für eine gesunde und umwelt-, klimaschonende Ernährung entscheiden zu können. Dann macht es ihnen noch mehr Spaß und schmeckt ihnen sichtlich!“ so Norbert Rainer, Regionalstellenleiter beim Klimabündnis Oberösterreich.

Ein langfristiges Ziel ist es, in den Jausenboxen, an den Buffets und Mensen einen großen Anteil an bio-fairen, regionalen und saisonalen sowie vegetarischen

Mahlzeiten zu ermöglichen – und das Bewusstsein für die globalen Konsequenzen unserer Ernährung zu stärken. Die Kindergärten und Schulen sollen nicht nur Lernort sein, sondern auch als Vorbild für die Ernährungsgewohnheiten zu Hause dienen. Die Jause soll nicht nur einmal im Monat gesund sein, sondern täglich.

Nach der Erhebung des Ist-Zustandes bei der Schul-Ernährung werden Vorschläge zur Weiterentwicklung gemeinsam erarbeitet. Schritt für Schritt geht es dann – begleitet von einer/m Projekt-BeraterIn – mit den Pädagog/innen, Kindern und Eltern an die Umsetzung. Statt langweiligem Frontalunterricht vermitteln Exkursionen, Workshops und Outdoor-Aktivitäten, wo Lebensmittel herkommen und wie sie produziert werden.

Teilnehmende Schulen & Aktivitäten im Schuljahr 2017/18

Die VS 35 „Schule der Vielfalt“, die VS Reiterndorf Bad Ischl, die Franziskusschule NMS Ried und die VS Europaschule Linz wurden heuer im Projekt „Besser essen“ begleitet. Erfreulich: auch die begleiteten Schulen aus dem Vorjahr bleiben weiter aktiv.

Die Palette der Aktivitäten reicht vom Kräuterpädagogischen Schwerpunkt mit Märchenerzähler, über das Basteln von „Seedbombs“, dem Workshop „Wir begreifen Boden“ bis zum Besuch am Bio-Bauernhof, dem Anlegen einer Naschhecke und dem Themenschwerpunkt Palmöl. Auch ein Direktvermarkter-Folder wird gemeinsam mit Schüler/innen gestaltet.

Beispiel: „Besser essen“ in der VS Europaschule Linz

Im März wurde im Unterricht fleißig Kresse gepflanzt und verkostet, danach Tomaten- und Schnittlauch-Samen gesät. Im April folgte die Gestaltung eines Lapbooks zum Thema Bienen, dabei wurden auch die Auswirkungen des Bienensterbens auf das Leben und die Ernährung der Menschen thematisiert.

Bei einem Besuch des Leisenhofs lernten die Schüler/innen die Abläufe in einer Bio-Gärtnerei kennen, was Pflanzen zum guten Wachstum benötigen und welche Rolle Kompost dabei spielt. Weiters auf dem Plan stehen ein Besuch am Bio-Bauernhof und der Workshop „Gustl – So schmeckts mir und dem Klima“.



Auswahl von Fotos der Blaue-Klasse-Kinder (VS Europaschule, Praxisschule der PHÖÖ) aus dem laufenden Schuljahr 2017/18. Alle Fotos: Hannah Kordes.

„Kinder sollen schon früh Möglichkeiten bekommen, Dingen auf den Grund zu gehen. Persönliche Erfahrungen – wie das Wachstum einer Pflanze von der Aussaat bis zur Ernte zu begleiten – schulen viel mehr als inhaltliche Kompetenzen: Sie schmecken auch gut! So lernt man ab der 1. Schulklasse, dass

jeder selbst zu gesunder Ernährung beitragen kann – und dass man nicht alles kaufen muss. Dafür braucht's nur Erde, Wasser, Luft, Wärme, ein Fensterbrett – und ein bisschen Geduld“, so Martin Nagl von der VS Europaschule.

„Besser essen“ schaut über den Tellerrand

Geschmack ist erlernbar: Je früher Kinder die Möglichkeit haben, verschiedenste Lebensmittel auszuprobieren, umso eher werden sie später auf einen vielfältigen, bewussten Speiseplan zurückgreifen.

Die VS 35 „Schule der Vielfalt“ greift dieses Thema auf und gestaltet im Rahmen von „Besser essen“ ein Kochbuch mit Gerichten aus den Heimatländern der Schulkinder. Für das kommende Schuljahr ist als Kooperation mit dem Verein „Über den Tellerrand“ gemeinsames Kochen mit Asylwerber/innen geplant.

Kochshow „Kochtopf statt Mistkübel“ zu Gast bei der Kinderuni

Die Info-Kochshow des Umweltressorts ist auch dieses Jahr bei der Kinderuni zu Gast: In Ennstal, Hagenberg, Linz und Steyr wird Nachwuchs-Student/innen gezeigt, wie einfach und schmackhaft Lebensmittelmüll vermieden werden kann. Dass krumme Karotten genauso gut schmecken wie gerade, und Joghurt noch Tage nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Genuss sein kann.

Im umgebauten Müllcontainer wird gemeinsam Obst und Gemüse verkocht, ein köstliches Restl-Essen gezaubert und gezeigt, was man aus Lebensmitteln kocht, die sonst im Müll landen würden.